

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиква Бадикто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.03.2025 17:08:47
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»**

Технологический факультет

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
выпускающей кафедрой
Технология производства,
переработки и
стандартизации с.-х.
продукции

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины (модуля)**

**Б1.О.24 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства**

бакалавр

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра
Технология производства, переработки и
стандартизации с.-х. продукции

Разработчик (и)

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:

Председатель методической
комиссии

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

Директор библиотеки

подпись

И.О.Фамилия

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

От «__» _____ 20__ г. протокол № ____

Зав. кафедрой Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

 подпись

 уч.ст., уч. зв.

 И.О.Фамилия

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета от «__» _____ 20__ г., протокол № ____.

Председатель методической комиссии технологического факультета

 подпись

 уч.ст., уч. зв.

 И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) _____

 подпись

 И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г
2	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г
3	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г
4	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г
5	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины (модуля) в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утверждённый приказом Министерства образования и науки от «17» июля 2017 г. №669;
- Профессиональный стандарт «Агроном», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н;
- Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н ;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602 н.

1.2 Статус дисциплины (модуля) в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 8 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины (модуля) в целом направлен на подготовку обучающегося к следующим типам задач профессиональной деятельности: производственно-технологическая; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО академии, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины (модуля): является получение знаний по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия.

Задачи: формирование знаний по подверженности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции интоксикации контаминантами химической и биологической природы в процессе производства, хранения и реализации; обеспечению качества и безопасности сырья и пищевых продуктов; гигиеническому контролю за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников; гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок, управлению безопасностью на всей цепи производства продуктов питания.

2.2 Планируемые результаты освоения ОПОП

Дисциплина Б1.О.29 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1	2	3	4	5	
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 _{опк-2} Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства,	Знать: способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности	Уметь: использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Владеть: навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности

		<p>переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИД-2_{опк-2} Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства ИД-3_{опк-2} Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИД-4_{опк-2} Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства ИД-5_{опк-2} Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде</p>			
--	--	--	--	--	--

2.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, с учетом нормативных правовых актов;

уметь: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с учетом нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию;

владеть: навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с учетом нормативных правовых актов и оформления специальной документации.

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках дисциплины (модуля)

Код и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				2	3	4	5	
				<i>Оценка «неудовлетворительно»</i>	<i>Оценка «удовлетворительно»</i>	<i>Оценка «хорошо»</i>	<i>Оценка «отлично»</i>	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющих знания,	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний,	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний,	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний,	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-2 ИД-2 ОПК-2 ИД-3 ОПК-2 ИД-4 ОПК-2 ИД-5 ОПК-2	Полнота знаний	Знать: показатели качества и безопасности и сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, с учетом нормативных правовых актов	не знает и не понимает способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности	плохо знает и понимает способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности	знает и понимает способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности, но допускает неточности	в полной мере знает и понимает способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности	Перечень вопросов к экзамену по дисциплине Индивидуальные задания для решения ситуационных задач Комплекты контрольных вопросов для проведения устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/конспектов; Темы заданий для работы в малых группах
		Наличие умений	Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности и сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с учетом нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию	не умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	плохо умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности, но допускает ошибки	умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть: навыками контроля качества и безопасности и сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с учетом нормативных правовых актов и оформления специальной документации	не владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности	плохо владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности	владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности, но допускает некоторые неточности	владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности	

2.5 Этапы формирования компетенций

№	Код и наименование компетенции	Этап формирования компетенции	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА обеспечивающих формирование компетенции
1	ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	1 этап	Б1.О.05 Правоведение
		2 этап	Б1.О.24 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия Б1.О.29 Основы ветеринарии
		3 этап	Б1.О.25 Зооигиена
		4 этап	Б1.О.19 Технология хранения и переработки продукции растениеводства
		5 этап	Б1.О.19 Технология хранения и переработки продукции растениеводства Б1.О.20 Технология хранения и переработки продукции животноводства
		6 этап	Б1.О.20 Технология хранения и переработки продукции животноводства
		7 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

2.6 Логические, методические и содержательные взаимосвязи дисциплины (модуля) с другими дисциплинами (модулями), практиками и ГИА в составе ОПОП

Дисциплины (модуля), практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины (модуля)		Индекс и наименование дисциплин (модулей), практик, ГИА, для которых содержание данной дисциплины (модуля) выступает основой	Индекс и наименование дисциплин (модулей), практик, с которыми данная дисциплина (модуль) осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование дисциплины (модуля)	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
1	2	3	4
Б1.О.05 Правоведение	Знать: основные разделы современной теории права; основную законодательную и нормативно-правовую базу РФ Уметь: ориентироваться в системе законодательных и нормативно-правовых актов РФ, регламентирующих сферу общественной, профессиональной и предпринимательской деятельности Владеть: основным правовым терминологическим аппаратом, связанным с регулированием правоотношений; навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения	Б1.О.19 Технология хранения и переработки продукции растениеводства Б1.О.20 Технология хранения и переработки продукции животноводства Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Б1.О.29 Основы ветеринарии Б1.О.30.02 Производство продукции животноводства Б1.О.30.05 Птицеводство Б1.В.01.03 Генетика и разведение животных Б1.В.01.12 Производство продукции коневодства

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Вид учебной работы	Трудовое время, час	
	семестр, курс*	
	очная форма	заочная форма
1	4 сем.	2 курс
1. Аудиторные занятия, всего	90	26
- занятия лекционного типа	36	10
- занятия семинарского типа (включая лабораторные работы)	54	16
2. Внеаудиторная академическая работа	90	150
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:		
2.2 Самостоятельная работа	90	150
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины/ или сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	зачет с оценкой	зачет с оценкой
ОБЩАЯ трудовое время дисциплины:	Часы	180
	Зачетные единицы	5

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины (модуля) и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Темы раздела	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.							Формы промежуточной аттестации	Коды компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
	общая	Аудиторная работа				ВАПО			
		всего	занятия лекционного типа	занятия		всего	Фиксированные виды		
				практические (всех форм)	лабораторные работы				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения									
1	1. Загрязнение сельскохозяйственного сырья и продовольствия ксенобиотиками химического и биологического происхождения								ОПК-2
	Введение. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.	2	2	2					
	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	19	4	2	2		15		
	Контроль загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами. Меры профилактики	4	4	2	2				
	Контроль загрязнения пищевых продуктов микотоксинами. Меры профилактики	4	4		2	2			
	Антиалиментарные факторы	4	4	2	2				
	Определение массовой доли кофеина фотометрическим методом	2	2			2			
	Компоненты природной пищи неблагоприятно влияющие на организм	16	4	2	2		12		
	Загрязнение химическими элементами	4	4	2		2			
	Контроль загрязнения пищевых продуктов химическими элементами. Меры профилактики	4	4	2	2				
	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве	4	4	2	2				
	Контроль загрязнения пищевых продуктов остаточным количеством пестицидов, полициклическими углеводородами	6	6	2	2	2			
	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве	4	4	2	2				
	Контроль загрязнения пищевых продуктов антибиотиками. Меры профилактики	6	6	2		4			
	Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями	4	4	2	2				
	Контроль загрязнения пищевых продуктов нитратами, нитритами и нитрозосоединениями. Меры профилактики	16	4			4	12		
	Диоксины и полициклические ароматические углеводороды	14	2		2		12		
	Радиоактивное загрязнение сельскохозяйственного сырья и	2	2	2					

	продовольствия								
	Контроль за радиоактивным загрязнением пищевых продуктов. Меры профилактики.	4	4	2	2				
	Полимерные и другие материалы	14	2		2		12		
2. Пищевые добавки									
2	Классификация и экспертиза пищевых добавок	6	6	2	2	2			
	Характеристика основных групп пищевых добавок	14	2		2		12		
3. Генетически модифицированные источники пищи									
3	Гигиенический контроль за пищевой продукцией	4	4	2	2				
	Нормативно-законодательное регулирование создания и применения ГМИ	4	4	2	2				
	Продукты питания, созданные с использованием ГМИ	19	4	2	2		15		
	Контроль								
	Промежуточная аттестация	×	×	×	×	×	×	×	Зачет с оценкой
Итого по дисциплине		180	90	36	36	18	90		
Заочная форма обучения									
	1. Загрязнение сельскохозяйственного сырья и продовольствия ксенобиотиками химического и биологического происхождения								
	Введение. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.	2	2	2					
	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	8					8		
	Контроль загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами. Меры профилактики	8	2		2		6		
	Контроль загрязнения пищевых продуктов микотоксинами. Меры профилактики	10	2		2		8		
	Антиалиментарные факторы	6					6		
1	Определение массовой доли кофеина фотометрическим методом	6					6		
	Компоненты природной пищи неблагоприятно влияющие на организм	8					8		
	Загрязнение химическими элементами	8					8		
	Контроль загрязнения пищевых продуктов химическими элементами. Меры профилактики	10	2		2		8		
	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве	4	4	2	2				
	Контроль загрязнения пищевых продуктов остаточным количеством пестицидов, полициклическими углеводородами	8					8		
	Загрязнение веществами и соединениями,	4	4	2	2				

ОПК-2

	применяемыми в животноводстве								
	Контроль загрязнения пищевых продуктов антибиотиками. Меры профилактики	10	2			2	8		
	Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями	9	2			2	7		
	Контроль загрязнения пищевых продуктов нитратами, нитритами и нитрозосоединениями. Меры профилактики	8					8		
	Диоксины и полициклические ароматические углеводороды	6					6		
	Радиоактивное загрязнение сельскохозяйственного сырья и продовольствия	8					8		
	Контроль за радиоактивным загрязнением пищевых продуктов. Меры профилактики.	6					6		
	Полимерные и другие материалы	8					8		
	2. Пищевые добавки								
2	Классификация и экспертиза пищевых добавок	12	4	2		2	8		
	Характеристика основных групп пищевых добавок	8					8		
3	3. Генетически модифицированные источники пищи								
	Гигиенический контроль за пищевой продукцией	10	2	2			8		ОПК-2
	Нормативно-законодательное регулирование создания и применения ГМИ	6					6		
	Продукты питания, созданные с использованием ГМИ	3					3		
	Контроль	4						4	
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	Зачет с оценкой
	Итого по дисциплине	180	26	10	10	6	150		

4.2 Занятия лекционного типа

№	Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
		очная форма	заочная форма	
1	3	4	5	6
1	1 Введение. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.	2	2	
	2 Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	2	-	
	3 Контроль загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами. Меры профилактики	2	-	
	4 Антиалиментарные факторы	2	-	
	5 Компоненты природной пищи неблагоприятно влияющие	2	2	Лекция - конференция

		на организм			
6		Загрязнение химическими элементами	2	-	
7		Контроль загрязнения пищевых продуктов химическими элементами. Меры профилактики	2	-	
8		Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве	2	2	
9		Контроль загрязнения пищевых продуктов остаточным количеством пестицидов, полициклическими углеводородами	2	-	
10		Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве	2	2	
11		Контроль загрязнения пищевых продуктов антибиотиками. Меры профилактики	2	-	
12		Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями	2	-	
13		Радиоактивное загрязнение сельскохозяйственного сырья и продовольствия	2	-	
14		Контроль за радиоактивным загрязнением пищевых продуктов. Меры профилактики.	2	-	
15		Классификация и экспертиза пищевых добавок	2	-	
16		Гигиенический контроль за пищевой продукцией	2	-	
17		Нормативно-законодательное регулирование создания и применения ГМИ	2	-	
18		Продукты питания, созданные с использованием ГМИ	2	-	
Общая трудоемкость лекционного курса			36	8	
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		36	- очная форма обучения		-
- заочная форма обучения		10	- заочная форма обучения		4

4.3 Занятия семинарского типа

№	Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы*	Форма занятия (ПЗ, ЛР)	Форма текущего контроля успеваемости	
		очная форма	заочная форма				
1	2	3	4	5	6	7	8
1	1	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	2				
	2	Контроль загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами. Меры профилактики	2	2		ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	3	Контроль загрязнения пищевых продуктов микотоксинами. Меры профилактики	4	2		ЛР/ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	4	Антиалиментарные факторы	2			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам

	5	Определение массовой доли кофеина фотометрическим методом	2		Работа в малых группах	ЛР	Тестирование
	6	Компоненты природной пищи неблагоприятно влияющие на организм	2			ПЗ	
	7	Загрязнение химическими элементами	2			ЛР	Решение ситуационных задач
	8	Контроль загрязнения пищевых продуктов химическими элементами. Меры профилактики	2	2		ПЗ	Тестирование
	9	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве	2	2		ПЗ	Решение ситуационных задач
	10	Контроль загрязнения пищевых продуктов остаточным количеством пестицидов, полициклическими углеводородами	4			ЛР/ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	11	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве	2	2		ПЗ	Решение ситуационных задач
	12	Контроль загрязнения пищевых продуктов антибиотиками. Меры профилактики	4	2	Работа в малых группах	ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	13	Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями	2	2		ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	14	Контроль загрязнения пищевых продуктов нитратами, нитритами и нитрозосоединениями. Меры профилактики	4		Работа в малых группах	ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	15	Диоксины и полициклические ароматические углеводороды	2			ПЗ	
	16	Контроль за радиоактивным загрязнением пищевых продуктов. Меры профилактики.	2			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	17	Полимерные и другие материалы	2				
2	18	Классификация и экспертиза пищевых добавок	4	2		ПЗ/ЛР	Тестирование

	19	Характеристика основных групп пищевых добавок	2			ПЗ	
	20	Гигиенический контроль за пищевой продукцией	2	2		ПЗ	
3	21	Нормативно-законодательное регулирование создания и применения ГМИ	2			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	22	Продукты питания, созданные с использованием ГМИ	2			ПЗ	
Всего занятий семинарского типа по дисциплине:				час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения				54	- очная форма обучения		
- заочная форма обучения				16	- заочная форма обучения		4
В том числе в форме лабораторных работ							
- очная форма обучения				18			
- заочная форма обучения				6			

5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1 Самостоятельная работа

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела	Вид работы	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля успеваемости
1	2	3	4	5
Очная форма обучения				
1	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	Работа литературой интернет ресурсами	15	Устный опрос по контрольным вопросам
2	Компоненты природной пищи неблагоприятно влияющие на организм	Работа литературой интернет ресурсами	12	Устный опрос по контрольным вопросам
3	Контроль загрязнения пищевых продуктов нитратами, нитритами и нитрозосоединениями. Меры профилактики	Работа литературой интернет ресурсами	12	Устный опрос по контрольным вопросам
4	Диоксины и полициклические ароматические углеводороды	Работа литературой интернет ресурсами	12	Тестирование
5	Полимерные и другие материалы	Работа литературой интернет ресурсами	12	Устный опрос по контрольным вопросам
6	Характеристика основных групп пищевых добавок	Создание презентации	12	Защита доклада
7	Продукты питания, созданные с использованием ГМИ	Подготовка конспекта	15	Представление конспекта
	Итого:		90	
Заочная форма обучения				
1	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	Работа литературой интернет ресурсами	8	Устный опрос по контрольным вопросам
	Контроль загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами. Меры профилактики		6	
1	Контроль загрязнения пищевых продуктов микотоксинами. Меры профилактики	Работа литературой интернет ресурсами	8	Тестирование
1	Антиалиментарные факторы	Работа литературой интернет	6	Устный опрос по контрольным вопросам

		ресурсами		
1	Определение массовой доли кофеина фотометрическим методом	Подготовка конспекта	6	Представление конспекта
	Контроль загрязнения пищевых продуктов химическими элементами. Меры профилактики		8	
1	Компоненты природной пищи неблагоприятно влияющие на организм	Подготовка конспекта	8	Представление конспекта
1	Загрязнение химическими элементами	Подготовка конспекта	8	Представление конспекта
1	Контроль загрязнения пищевых продуктов остаточным количеством пестицидов, полициклическими углеводородами	Работа с литературой и интернет ресурсами	8	Устный опрос по контрольным вопросам
	Контроль загрязнения пищевых продуктов антибиотиками. Меры профилактики		8	
	Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями		7	
1	Контроль загрязнения пищевых продуктов нитратами, нитритами и нитрозосоединениями. Меры профилактики	Подготовка конспекта	8	Представление конспекта
1	Диоксины и полициклические ароматические углеводороды	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	Устный опрос по контрольным вопросам
1	Радиоактивное загрязнение сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Работа с литературой и интернет ресурсами	8	Устный опрос по контрольным вопросам
1	Контроль за радиоактивным загрязнением пищевых продуктов. Меры профилактики.	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	тестирование
1	Полимерные и другие материалы	Работа с литературой и интернет ресурсами	8	Устный опрос по контрольным вопросам
	Классификация и экспертиза пищевых добавок		8	
2	Характеристика основных групп пищевых добавок	Работа с литературой и интернет ресурсами	8	Тестирование
3	Гигиенический контроль за пищевой продукцией	Работа с литературой и интернет ресурсами	8	Устный опрос по контрольным вопросам
3	Нормативно-законодательное регулирование создания и применения ГМИ	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	Тестирование
3	Продукты питания, созданные с использованием ГМИ	Работа с литературой и интернет ресурсами	3	Устный опрос по контрольным вопросам
	Итого:		150	

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.О.29 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по академии 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета (директором института)

Форма экзамена -	<i>Устный</i>
Процедура проведения экзамена -	представлена в оценочных материалах по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в оценочных материалах по дисциплине

7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины

Автор, наименование, выходные данные 1	Доступ 2
Основная литература	
Безопасность пищевого сырья и продуктов : учебное пособие / составители О. М. Соболева, А. И. Гоппе. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2018. — 244 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	https://e.lanbook.com/book/142989
Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.	http://znanium.com/catalog/product/460795
Ильин, Д. Ю. Пищевая химия : учебное пособие / Д. Ю. Ильин, Г. В. Ильина. — Пенза : ПГАУ, 2016. — 152 с.	https://e.lanbook.com/book/142105
Дополнительная литература	
Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с.	https://e.lanbook.com/book/116370
Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения: учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 257 с.	http://znanium.com/catalog/product/1036535
Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 182 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат).	http://znanium.com/catalog/product/371904
Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с.	https://e.lanbook.com/book/92612
Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учеб./Т.Н.Иванова и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014-265с.	http://znanium.com/catalog/product/414639
Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 143 с.	http://znanium.com/catalog/product/1044419

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей академии, необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)

Наименование 1	Доступ 2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	http://znanium.com
Национальная электронная библиотека Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	https://urait.ru/

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):

1	2
Научная электронная библиотека eLibrary.Ru	https://www.elibrary.ru/
Национальная электронная библиотека Российской Федерации	https://rusneb.ru/
Научная электронная библиотека КиберЛенинка	https://cyberleninka.ru/
Платформа открытых онлайн-курсов «Открытое образование»	https://openedu.ru/
Платформа онлайн-курсов от лучших вузов России «Универсариум»	https://universarium.org/
Платформа открытых онлайн-курсов и медиатека «Лекториум»	https://www.lektorium.tv/

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:

Автор, наименование, выходные данные 1	Доступ 2
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия [Электронный ресурс]: методические рекомендации по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ Сост.: Дагбаева Т.Ц.- Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2020.- 49 с.	http://bqsha.ru/art.php?i=3728
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия : методические рекомендации к занятиям семинарского типа для обучающихся по направлениям подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", 36.04.02 "Зоотехния" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. Т.Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГОУ ВО БГСХА, 2020. - 106 с.	URL: http://bqsha.ru/art.php?i=4212

7.3. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Учебно-методическая литература	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия [Электронный ресурс]: методические рекомендации по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ Сост.: Дагбаева Т.Ц. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2020.- 49 с.	http://bqsha.ru/art.php?i=3728
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия : методические рекомендации к занятиям семинарского типа для обучающихся по направлениям подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", 36.04.02 "Зоотехния" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. Т.Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГОУ ВО БГСХА, 2020. - 106 с.	URL: http://bqsha.ru/art.php?i=4212

7.4 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
1	2	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc.Договор№ ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc.Договор № ПП-61/2015 г. О поставкепрограммныхпродуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт№ 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
Astra Linux Special Edition релиз Смоленск. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
Astra Linux Special Edition вариант лицензирования «Орел». Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
Astra Linux Special Edition Уровень защищенности «Усиленный» («Воронеж»). Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
1	2	
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии в электронном читальном зале (БИК, каб. 276) http://www.garant.ru	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
1	2	3
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Учебная аудитория по контролю качества сельскохозяйственной продукции) (145)	20 посадочных мест, оснащенных учебной мебелью, мультимедийный проектор, проекционный экран; Лиофильная сушка на 6-8 кг.1 шт.; Прибор для определения объема хлеба 1 шт.; Шкаф со средним уровнем контроля влажности 1 шт.; HANNA Instruments HI981032 pH-тестер для сыра (ГосРеестр) 1 шт.; Анализатор жидкости ультразвуковой 1 шт.; Мельница лабораторная 1 шт.; Аналог прибора Журавлева «УОП-1» 2 шт.; Аналог прибора Чижовой (с аттестацией) 2 шт.; pH-метр карманный (с поверкой) 3 шт.; Ванна моечная 1 шт.; Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft	Занятия семинарского типа

	Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	
Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс, рельсовая система Lumien, стенды (портреты ученых)	Занятия лекционного типа
Помещение для самостоятельной работы (349)	20 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, проекционный экран, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Автораписание AVTOR	Самостоятельная работа

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Личный кабинет студента и преподавателя.	http://lk.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Деканат	в локальной сети академии	-
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
АС Нагрузка	в локальной сети академии	-
Электронные ведомости	в локальной сети академии	-
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа

7.5 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине (модулю)

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Номер аудитории. Адрес (согласно лицензии)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. 8, Учебный корпус	24 посадочных места, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видео-увеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура Clevy с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного	60 посадочных мест, рабочее место преподавателя,

	<p>типа (123) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. 8, Учебный корпус</p>	<p>оснащенные учебной мебелью, учебная доска, мультимедийный проектор переносной, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, беспроводной доступ к интернету, 5 портретов ученых. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE</p>
3.	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Учебная аудитория по контролю качества сельскохозяйственной продукции) (145)</p>	<p>20 посадочных мест, оснащенных учебной мебелью, мультимедийный проектор, проекционный экран; Лиофильная сушка на 6-8 кг.1 шт.; Прибор для определения объема хлеба 1 шт.; Шкаф со средним уровнем контроля влажности 1 шт.; HANNA Instruments HI981032 pH-тестер для сыра (ГосРеестр) 1 шт.; Анализатор жидкости ультразвуковой 1 шт.; Мельница лабораторная 1 шт.; Аналог прибора Журавлева «УОП-1» 2 шт.; Аналог прибора Чижовой (с аттестацией) 2 шт.; pH-метр карманный (с поверкой) 3 шт.; Ванна моечная 1 шт.; Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE</p>
4.	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Специализированная аудитория по переработки сельскохозяйственной продукции) (149)</p>	<p>18 рабочих мест, рабочее место преподавателя, доска учебная, мультимедийный проектор переносной, проекционный экран, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, ноутбук переносной, 2 стенда; Тестомес Hurakan замеса теста для хлеба, хлебобулочных изделий с 2 скоростями, со съемной дежкой 1 шт.; Автоклав для домашнего консервирования вместимость 17 л для банок 0,5л; 0,75л; 1л;2 л; 3л.; Бактерицидный облучатель-рециркулятор TAGLER (УФ-лампы европейского производства) 1шт.; Лампа инсектицидная 1 шт.; Тестораскатка-лапшерезка электрическая 1 шт.; Слайсер предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях 1 шт.; Миксер для замеса бисквитного теста, взбивания кремов, объем чаши 5 л 1 шт.; Весы торговые для взвешивания от 0,01 до 0,2 кг 1 шт.; Холодильник (шкаф шоковой заморозки) 1 шт.; Мойка двойная 1200*600 мм с сушилкой 1 шт.; Водонагреватель аккумуляторный электрический 30л. 1 шт.; Холодильник с морозильником белый 1 шт.; Крафтовая сыроварня 45л. (4кВт) 1 шт.; Мобильный дренажный стол с двумя угловыми столешницами 1 шт.; Солильная ванна 80л, стационарная из полипропилена (620*370*350) +крышка +прижим 1 шт; Стол производственный разделочный 6 шт.; Стол пристенный, купе 2 шт.; Шкаф металлический для посуды и инвентаря 1 шт.; Стол-тумба производственный без дверей 1 шт.; Водонагреватель аккумуляторный электрический 30 л. 1 шт.; Машина укупорочная (для стеклянных банок, бутылок «Твист-Офф») 1 шт.; Жарочный шкаф, тестомес, 2 производственных стола, сушилка для посуды, металлический стеллаж, овощесушилка, плитка электрическая, весы электронные.</p>
5.	<p>Помещение для самостоятельной работы (349)</p>	<p>20 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, проекционный экран, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR</p>
6.	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (151)</p>	<p>3 посадочных мест, оснащенных мебелью, персональный компьютер с доступом в интернет. Список</p>

	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. 8, Учебный корпус	ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
--	--	--

7.6 Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.7 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Дагбаева Туяна Цырендашиевна	Высшее. Технология продуктов питания, магистр техники и технологии Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Канд. техн. наук, доцент
Полозова Татьяна Владимировна	Высшее. Инженер-технолог по специальности «Технология мяса и мясных продуктов». Высшее. Экономист по специальности «Экономика и управление аграрным производством». Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы». Профессиональная переподготовка «Программа подготовки экспертов центров оценки квалификаций и экзаменационных центров».	Канд. экон. наук, доцент

7.8 Обеспечение учебного процесса по дисциплине (модулю) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья: - использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также

пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО. В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины (модуля)
в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			

Оглавление

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЕЕ СТАТУС.....	3
2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП.....	3
3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	6
4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	6
5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	12
6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	13
7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	14
8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ	20